32e Année. — Tome LXII. N° 1605. Paris, 2 Avril 1925

REVUE DE VITICULTURE

RAPPORTS SUR L'ATTRIBUTION DES PRIX HENRY GERVAIS ET GRIMAUD DE L'ACADEMIE D'AGRICULTURE

Le prix Henry Gervais, créé par l'un de nos confrères en commémoration de son fils glorieusement tombé au champ d'honneur, est décerné tous les trois ans par votre Section des Cultures spéciales; il peut être attribué à un agriculteur ayant donné l'exemple d'initiatives en culture et ayant rendu des services à l'agriculture de son pays.

M. Gaujal, président du Comice agricole de Béziers (Hérault), a fait preuve dans sa carrière agricole ou viticole des qualités éminentes qui le rendent digne de cette haute récompense de notre Académie.

Dans son domaine de Malbosc, au Soulié (Hérault), situé à une altitude de 850 mètres, en plein contrefort des Cévennes, M. Gaujal a dû transformer, à plusieurs reprises, son exploitation exclusivement agricole, à cause de la raréfaction, continue dans ce pays montagneux et peu accessible, de la main-d'œuvre. La culture était, à l'origine, basée sur les céréales et les prairies avec un cheptel de 40 vaches. Les céréales durent être abandonnées, à cause des faibles rendements dus à la sécheresse et aux sols pauvres; les prairies elles-mêmes, peu productives malgré de fortes fumures, furent réduites peu à peu, l'élevage devenant de plus en plus difficile par manque d'ouvriers et l'exportation des fourrages impossible à cause de l'éloignement de la propriété des vignobles consommateurs. Le reboisement fut dès lors entrepris progressivement, après une étude préalable des essences productives; de grandes pépinières de sapins, épiceas, mélèzes, frênes, hêtres, bouleaux et peupliers furent créées pour la plantation annuelle d'une dizaine d'hectares. Le domaine de Malbosc est actuellement l'un des domaines exclusivement forestiers de la région méridionale, qui soit le mieux aménagé et les bénéfices qui y sont réalisés, les quelques bonnes terres ayant été réservées aux prairies, sont supérieurs à ceux que donnaient la culture des céréales et l'élevage.

Le domaine du Château de Pinet (Hérault), où la compétence viticole de M. Gaujal s'est manifestée dans toutes les voies du progrès technique et économique, constitue l'un des plus beaux vignobles de la région méridionale. Il comprend 229 hectares, dont 141 hectares de vignes à production de vins blancs et de vins rosés de qualité; les crus de Pomerols et de Pi-

net, sur les territoires desquels est situé le vignoble, sont classés parmi les plus estimés du Midi. L'encépagement et la culture ont été, par M. Gaujal, orientés vers la production de vins qui puissent constituer, surtout pour les vins blancs, une marque réelle et garantir la réputation de qualité des vins du domaine. Ce résultat a été atteint, quoique les rendements aient été maintenus à une production moyenne de 95 hectolitres par hectare. La productivité de ce vignoble de 141 hectares a été à peu près régulière, sans grandes variations, contrairement à ce qui a lieu le plus souvent en viticulture, et a seulement oscillé, dans les quatre dernières années, par exemple, de 12.000 à 12.300 hectolitres.

Cette fixité remarquable dans le rendement est due aux méthodes parfaites et rigoureuses appliquées, avec continuité, dans l'exploitation. La sélection des cépages blancs, Piquepoul et Terret, est chaque année, au moment de la vendange, faite avec le plus grand soin pour les multiplications ultérieures. Les fumures, dans ces sols siliceux et calcaires, ont été déterminées d'après l'analyse des terres des diverses parcelles. La forte teneur en calcaire du sol permet d'intensifier les fumures azotées sans crainte de nuire à la qualité des vins; les engrais azotés à décomposition lente, tels que les frisons de cornes, les cornailles, les chiquettes, les laines... décomposés l'année même, sont utilisés avec le maximum d'avantages.

Le choix de porte-greffes résistant au calcaire a été, dans ce vignoble, scientifiquement raisonné; et c'est la cause principale de la régularité de toutes les parcelles de vignes, que contribue aussi à maintenir une taille appropriée et déterminée par M. Gaujal après de nombreux essais comparatifs.

Les labours répétés sont donnés d'une façon régulière grâce à 19 attelages de superbes percherons qui peuplent une écurie modèle, organisée suivant les données modernes tant au point de vue des rations que de l'hygiène. L'eau, captée d'une source, est abondamment répandue dans toute l'exploitation et l'électricité dispersée dans tous les bâtiments de la ferme, est produite sur place.

Le vignoble du Château de Pinet est organisé dans des conditions rarement réalisées au point de vue de la lutte contre les maladies de la vigne. Un observatoire météorologique, complété par un poste de T. S. F. pour connaître les prévisions du temps, permet de procéder aux traitements aux moments favorables. De nombreuses expériences sur les anticryptogamiques et sur les insecticides ont été organisées et ont fixé les meilleurs systèmes pour lutter contre la Chlorose, la Pyrale, le Mildiou, l'Eudémis. C'est à Pinet qu'ont été entrepris les premiers essais pour trouver les moyens de combattre la grave, et encore inconnue, maladie du Court-noué.

L'effeuillage, basé sur une méthode spéciale, paraît devoir se généraliser dans toute la culture du vignoble et aider une lutte plus efficace contre l'Eudémis, tout en favorisant la maturité et ne causant jamais de grillage. Cette méthode consiste à supprimer les feuilles de la base des ceps, une première fois au moment de la floraison, ce qui favoriserait la nouaison des

fruits, une deuxième fois un peu avant la véraison. La dépense nécessitée, assez élevée, de 320 francs par hectare, paraît bien largement compensée par les résultats obtenus.

Le cellier de Pinet est un des mieux organisés qui soient dans le vignoble méridional, avec un outillage moderne facilitant l'application de tous les progrès de la vinification. La cave de 15.000 hectos peut recevoir de 90.000 à 100.000 kilos de raisins blancs par jour; chambres d'égouttages, monte-charges, canalisations, moteurs à gaz pauvre et électriques facilitent la manipulation de cette grosse masse de vendange avec le minimum de main-d'œuvre. Levurage, aération, fermentation continue, puis soins spéciaux pour vins blancs, soutirages nombreux, collages, filtrages, font des vins blancs du château de Pinet des produits de première qualité, dont la marque est connue et appréciée.

M. Gaujal a tenté encore, et il semble bien que le succès doive couronniquement dans son vignoble. Sur son initiative, une cave coopérative de 6.000 hectolitres, dont le capital de création a été de 466.000 francs, a été créée récemment pour la vinification des vins blancs de la commune de Pinet; les méthodes qu'il avait établies pour son vignoble personnel y sont appliquées sous sa direction. Il a pu ainsi obtenir un double résultat pour les vignerons et pour la commune de Pinet: celui que procure l'association en uniformisant les produits et en maintenant à ces produits les qualités qui classent la commune de Pinet parmi les centres renommés pour les vins blancs.

M. Gaujal a tenté encore, et il semble bien que le succès doive couronner ses efforts, de produire, sans addition d'alcool, des vins spéciaux de liqueur, soit avec les cépages Piquepoul et Terret que l'on laisse surmûrir, soit avec des variétés spéciales telles que: Grenache, Malvoisie, Tokay. Ces vins sont l'objet de soin très assidus; ils sont vendus en bouteilles étampées au château et commencent à prendre une place privilégiée dans la consommation. Les nombreuses récompenses obtenues dans les concours par ces vins sont une preuve de leur qualité spéciale. M. Gaujal donne ainsi un exemple à la viticulture méridionale qui pourrait certainement, dans cette voie, produire des vins de liqueur que la France ne devrait pas aller chercher à l'étranger.

L'activité de M. Gaujal ne s'est pas limitée à la gérance directe de ses exploitations. Président du Comice agricole de Béziers, dans le centre viticole le plus important du monde, il en a dirigé, depuis 1920, les séances mensuelles ou plus fréquentes et provoqué des études ou recherches nombreuses sur les traitements contre les divers parasites ou maladies de la vigne. Il a organisé de nombreux concours: taille, labours pour la vigne, les oliviers et les amandiers, concours de petits appareils électriques pour la confection, par les ouvriers, d'objets utiles à la ferme, au ménage ou destinés à la vente.

Il est enfin une initiative qui fait grand honneur à M. Gaujal. C'est sous son impulsion que fut décidée la souscription des communes et des Socié-

tés agricoles de toute la France pour l'étude de l'alcool carburant et que fut recueillie une somme importante de plus de 400.000 francs. Cette souscription a permis d'organiser le grand concours du Carburant national qui eut lieu à Béziers et d'instituer, à l'Académie des Sciences, le Comité scientifique du Carburant national dont les travaux techniques et scientifiques ont mis définitivement au point l'importante question du mélange de l'alcool avec l'essence et de son emploi pratique dans les moteurs à explosion.

La récompense que vous demande d'accorder à M. Gaujal votre Section des Cultures spéciales en lui attribuant le prix Henry Gervais, est grandement méritée par l'exemple qu'il a donné et les services qu'il a rendus; elle honorera justement un agriculteur émérite et aussi sa belle famille de huit enfants.

*
* *

Le livre de M. E. Maroger, *La Goutte d'eau, culture intensive de la vigne dans le Bas-Languedoc*, a eu deux éditions en moins d'un an, et en est à son sixième mille de tirage. C'est un record dans les publications d'ouvrages agricoles. Ce livre n'est cependant pas une œuvre de vulgarisation, mais l'exposé d'une méthode de culture intensive de la vigne dans le Bas-Languedoc, méthode due dans son ensemble et les détails à l'auteur qui l'a imaginée et appliquée avec la conviction, la constance et la foi d'un apôtre. Cette méthode originale a, par les résultats acquis, suscité un tel enthousiasme parmi nombre de viticulteurs méridionaux qu'elle se diffuse actuellement partout, même dans des conditions de milieu où les succès obtenus par son inventeur ne peuvent donner que des déboires.

Les principes de la méthode Maroger résident dans la continuité et le grand nombre de binages, jusqu'à 30 dans l'année, de façon à maintenir toujours le sol exempt d'herbes et parfaitement ameubli et pulvérisé en surface, et à conserver le maximum possible d'eau à la disposition de la plante arborescente qu'est la vigne. M. E. Maroger déduit même que l'aération continue du sol est une cause (?) indirecte d'incorporation des matières azotées de l'atmosphère; et cette déduction résulte, d'après lui, du fait qu'il a toujours supprimé les engrais azotés de ses fumures qui ne sont constituées que par des superphosphates et des engrais potassiques.

Les nombreux labours répétés ne peuvent être économiquement exécutés que par des tracteurs, qu'il a fait construire spécialement pour sa culture. Ils ne peuvent aussi être pratiqués que dans des plantations spécialement aménagées à cet effet, et à grand espacement, d'où l'adoption, par lui imaginée, d'une taille spéciale à très grande arborescence sur palissages, vraies treilles continues dans tout l'ensemble du vignoble d'une trentaine d'hectares, palissages qui facilitent les traitements anticryptogamiques par des pulvérisateurs mus par ces tracteurs.

Cette culture est vraiment originale et elle est exposée dans les moindres détails pratiques d'exécution dans le livre *La Goutte d'eau*.

Les résultats obtenus à Livières sont vraiment surprenants. Depuis plus

de trente ans que M. Maroger a appliqué son système, créé, je le répète, de toutes pièces, la production par hectare a atteint parfois le chiffre vraiment remarquable de 180 et même parfois de 300 hectolitres dans quelques rares parcelles.

Le rendement annuel total du vignoble a été maintenu, pour les 30 hectares, à 5.000 hectolitres. Et les ceps ne paraissent pas souffrir, malgré l'absence de fumures azotées, de cet excès continu de surproduction. Malgré tout ce que ces faits paraissent avoir de paradoxal, il faut bien en reconnaître la réalité.

Mais ces vignes surchargées de fruits, et néanmoins toujours vigoureuses depuis plus de trente ans, mûrissent plus lentement leurs raisins. Le retard de leur maturition est souvent de quinze jours à trois semaines sur la maturité normale des cépages (Aramon surtout) qui peuplent le vignoble de Livières. Défaut, semble-t-il, mais avantage économique dans ce cas; car le propriétaire procède à la vendange lorsque celle-ci est terminée partout ailleurs et a, à sa disposition, une main-d'œuvre nombreuse, libérée alors par les propriétaires de la région.

Les Aramons, surchargés de fruits à l'excès, s'ils restent cependant vigoureux, n'accumulent pas dans leur épicarpe la matière colorante qui s'y condense avec des productions moins exagérées. Mais le viticulteur de Livières a surmonté ce défaut. La vinification de toute la récolte est toujours faite d'une façon très originale et avec des principes imaginés aussi par lui. Les raisins amenés au cellier sont passés au pressoir continu et vinifiés en gris; les vins ont au moins 9° d'alcool. Une originalité de la vinification consiste dans la continuité de la fermentation, conseillée tout récemment pour tous les vins communs par M. L. Semichon. M. E. Maroger a, depuis plusieurs années, appliqué ce système d'une façon encore plus étendue; car toutes les cuves, dans cette grande cave de 6.000 hectolitres, celles qui ont été remplies au début de la vendange, qui dure quinze jours, aussi bien que les dernières encuvées avec le dernier moût sortant du pressoir continu, sont en continuel mélange des unes aux autres, de sorte que toute la fermentation de chacune des cuves se termine trois ou quatre jours après la fin de la vendange et que le vin est parfaitement homogénéisé dans toute la cave. Il faut pour cela une organisation technique spéciale due encore à l'initiative de M. E. Maroger.

Ce sont toutes ces techniques si originales et si particulières qui sont pratiquement décrites dans le livre *La Goutte d'eau*, et illustrées par de nombreuses figures que complète le texte très précis et très littéraire.

L'on trouve rarement, en agriculture, initiative et réalisation d'idées pareilles à celles de M. E. Maroger. Votre Section de Cultures spéciales n'a pas hésité à reconnaître ses efforts en lui attribuant le prix Grimaud, créé « pour récompenser le meilleur mémoire ou ouvrage sur la viticulture ou l'œnologie méridionale ». Méthodes originales et nouvelles en culture viticole et en œnologie sont les caractéristiques de l'œuvre si spéciale réalisée par M. E. Maroger.

Doit-on cependant conclure des travaux et des résultats obtenus par M. E. Maroger, que ses méthodes doivent ou même peuvent être généralisées dans tout le vignoble méridional? Tel n'est pas notre avis. Le vignoble de Livières est situé dans une cuvette à sols riches et frais. Les merveilleuses récoltes qu'y réalise M. E. Maroger ne seraient certainement pas obtenues dans des conditions moins favorables. Les vins gris, les seuls susceptibles d'être produits par les méthodes de Livières, seraient vite dépréciés sur le marché, s'ils étaient offerts en trop grande quantité. La surproduction qui résulterait de l'extension de la méthode E. Maroger amènerait, pensent certains viticulteurs, un encombrement du marché et un désastre économique pour la viticulture méridionale. Cette crainte, justifiée *à priori*, semble-t-il, n'est pas près de se réaliser, par suite, tout au moins, de la méthode de Livières.

Quoi qu'il en soit, M. E. Maroger a réalisé en viticulture, et pleinement, le conseil, si souvent répété pour d'autres productions agricoles, de surproduire, et cela par une initiative très personnelle qui pourrait, sans doute, être grosse de conséquences économiques, mais que l'on ne peut s'empêcher de constater et d'admirer.

P. Viala.

RECHERCHES SUR LES DEPERISSEMENTS DE CERTAINS HYBRIDES GREFFES (1)

J'ai étudié la production anormale des thylles sur des greffés soudés d'un an, de 2003 sur Rupestris. La greffe avait été effectuée sur place, en fente ordinaire, et le biseau du greffon était assez allongé pour qu'une notable partie de ce biseau ne soit pas en contact avec les tissus du porte-greffe. J'ai pu observer que les thylles ne se formaient, chez ces souches jeunes, dans lesquelles les tissus du sujet et du greffon pouvaient encore facilement se différencier, qu'aux points de contact du sujet et du greffon, et uniquement dans le greffon. Malgré la grande blessure du biseau, dans la partie de ce biseau qui n'est pas en contact avec le porte-greffe, il ne se forme pas de thylles. Le contact des tissus du sujet et du greffon paraît jouer un grand rôle pour l'apparition anormale de thylles. C'est lui aussi qui détermine sans doute le trouble physiologique du sujet, entraînant comme conséquence un développement plus important des mycorhizes endotrophes et l'altération de l'appareil radiculaire.

Deux expériences de surgreffage me confirment dans cette manière de voir. On sait que le surgreffage est une pratique couramment utilisée par les arboriculteurs qui par exemple interposent fréquemment entre certaines variétés de poirier et le cognassier porte-greffe, un greffon intermédiaire.

(1) Voir *Revue* n°s 1.602 et 1.603, pages 221 et 241.

J'ai fait greffer au printemps dernier des Seibel 2003 et 1020 sur des 4986 greffés eux-mêmes sur Rupestris du Lot. Le greffon intermédiaire de 4986, de 5 à 6 centimètres de long, sans feuilles, ne peut intervenir par lui-même dans l'alimentation du sujet. Alors que des 2003 greffés cette année et aussi l'an passé sur Rupestris se sont fortement desséchés, les 2003 et les 1020 surgreffés, qui sont cultivés côte à côte des précédents, ont été admirables de végétation.

Il serait prématuré d'émettre des hypothèses sur la nature du trouble physiologique que le greffon et le sujet exercent l'un sur l'autre. J'ai signalé au début de ce travail que dans le cas du 1020 sur Rupestris, on constate des réserves d'amidon dans le sujet comme dans le greffon. J'ajoute qu'elles paraissent aussi abondantes dans l'un que dans l'autre. Il n'y a donc pas au niveau du bourrelet arrêt des sucres qui donnent naissance à ces réserves d'amidon.

De plus, pendant un certain temps, quelquefois même pendant un an, deux ans, les souches greffées, qui plus tard dépérissent, poussent vigoureusement. Ces faits, ainsi que l'action si curieuse du greffon intermédiaire, font penser que dans les cas de non affinité il y a autre chose qu'une unique question d'échanges défectueux de substances nutritives entre sujet et greffon.

Dans certains cas, le trouble apporté par le greffon sur le sujet se constate immédiatement. Dès le début, l'appareil radiculaire du sujet se développe mal, les mycorhizes endotrophes prennent beaucoup d'extension et on assiste à des rabougrissements présentant les caractères morphologiques et anatomiques du court-noué de la région méridionale que j'ai eu l'occasion d'étudier précédemment (1). C'est le cas du 1125 Bertille-Seyve sur 3309 par exemple, même dans des terres saines perméables.

Si le terrain est humide, mal aéré, froid, et si à cause de cela, dès le début de la végétation, l'appareil radiculaire se trouve gêné, et l'extension des mycorhizes endotrophes favorisée, le trouble physiologique du porte-greffe est aggravé par l'état du sol, et telle combinaison de greffage qui ne se rabougrirait pas dans un sol normal, se court-noue dans ce terrain défavorable. C'est le cas du Seibel 4995 greffé sur 1202.

Je me suis proposé de rechercher si les méthodes de séro-diagnostic, qui ont donné des résultats si précieux dans l'étude des maladies microbiennes, ne seraient pas utilisables pour la détermination de l'affinité relative des greffons et des sujets.

On sait qu'en injectant à un animal des substances albuminoïdes empruntées à une autre espèce, on donne au sérum de l'animal ainsi traité la propriété de précipiter « in vitro » les albuminoïdes de même origine que celles qui ont été injectées ou des albuminoïdes analogues, la précipitation ne se produisant pas avec des albuminoïdes différentes.

Sans présenter une généralité et une spécificité aussi étroites que les réac-

(1) L. Rives. — Le court-noué et les mycorhizes endotrophes de la vigne » (*Revue de Viticulture*, n°s 1.537 et 1.538, 13 et 20 décembre 1923).

tions microbiennes d'agglutination les réactions de précipitation peuvent cependant renseigner utilement sur le degré de parenté chimique des extraits albumineux successivement expérimentés et par suite sur le degré de parenté physiologique ou d'affinité des espèces qui les ont fournis. Cette méthode a permis notamment à Gohlke de se rendre compte des relations de parenté existant entre espèces végétales considérées comme plus ou moins affines.

Des fragments de pampres de Rupestris finement broyés étaient mis en macération dans l'eau. L'extrait ainsi obtenu était injecté après filtration à un lapin avec les précautions d'usage. Il était fait deux injections sous-cutanées à 24 heures d'intervalle. Dans ces conditions, les substances injectées n'ont jamais occasionné de troubles, ni d'accidents d'anaphylaxie.

Le sérum de l'animal ainsi sensibilisé par rapport au Rupestris était prélevé 12 à 15 jours après les injections. Une goutte de sérum ajoutée à 10 gouttes d'extrait aqueux de pampres de Rupestris soigneusement filtré, provoque la formation d'un précipité qui apparaît nettement après 20 à 50 minutes à la température de 30°, après 3 à 4 heures aux températures comprises entre 15 et 20°. Il y a également précipitation, avec des différences dans l'abondance du précipité et dans la rapidité de sa formation, quand on fait agir le même sérum sur les extraits aqueux de pampre de Chenin, de Sémillon, de Muscadelle et de Seibel 2859 qui se comportent bien sur Rupestris du Lot. Par contre, avec l'extrait de 1020, mauvais greffon sur Rupestris, on n'obtient pas de précipité, et cela qu'il s'agisse de 1020 direct ou de 1020 greffé sur Riparia, 3309, 420 A.

Il résulte de ces essais que la méthode décrite a pu fournir des indications suffisamment précises sur le degré de parenté chimique des cépages expérimentés avec le Rupestris du Lot, indications qui expliquent leur comportement différent au greffage.

J'ai répété ces expériences à plusieurs reprises et j'ai acquis la conviction que la méthode pourrait, avec une technique mise au point (technique d'ailleurs délicate, car les questions de concentration ont une grande importance) donner des indications, tout au moins dans certains cas.

Avec l'extrait de Seibel 2003, j'ai obtenu dans beaucoup d'essais des traces de précipité avec le sérum du lapin sensibilisé au Rupestris, alors que je n'en obtenais pas avec le Seibel 1020 et cependant Seibel 2003 se montre encore plus mauvais greffon sur Rupestris que Seibel 1020. De plus, les extraits de Seibel 5813 ne m'ont jamais donné de précipité avec le sérum du lapin sensibilisé au Rupestris et cependant je connais de très beaux Seibel 5813 sur Rupestris, en terre riche et arrosée, il est vrai.

Il est possible que ces résultats contradictoires soient dus à ce que la spécificité des précipitines n'est pas absolue ; il est possible aussi que la vigueur de 1020, sa capacité fonctionnelle nettement plus grande que celle de 2003 contrebalance en partie la différence entre les affinités chimiques indiquée par le sero-diagnostic.

Egalement 5813 est très vigoureux. Il est aidé en outre par la fertilité du sol et l'irrigation, là où je le connais bon sur Rupestris, chez M. Coulondre,

à Lunel-le-Vieil. De nombreux essais de greffage de 5813 sur Rupestris, en différents endroits, permettront de préciser la question.

Quoi qu'il en soit, il est fort intéressant de rapprocher les résultats de cette sorte d'analyse des matières albuminoïdes par le sero-diagnostic, des troubles physiologiques qu'exercent l'un sur l'autre, greffon et sujet manquant d'affinité.

Au cours de cette étude, j'ai insisté à plusieurs reprises sur les perturbations qu'étaient susceptibles d'apporter à l'affinité chimique la vigueur propre du sujet et du greffon, l'influence du climat, du sol, de la fertilité et de la fraîcheur de celui-ci.

Il y a plus. Un cépage comme le Malègue 829-6 ayant une bonne affinité pour les porte-greffes connus, finit par donner des mécomptes avec certains porte-greffes peu vigoureux et poussant plus au fruit qu'à la végétation, car ce cépage est trop fructifère par rapport à sa vigueur.

Des conclusions identiques s'appliquent au 157 Gaillard Girerd ou au Seibel 5412.

Dans d'autres cas une trop bonne affinité physiologique entre hybride et porte-greffe, l'un et l'autre très vigoureux, entraîne un développement folliacé considérable et une coulure régulière au printemps. Seibel 4986, cependant excellent greffon sur les porte-greffes usuels, donne des mécomptes de cet ordre sur 93-5, dans beaucoup de terres, tout au moins tant qu'il est jeune.

Ici, une trop bonne affinité physiologique se traduit par une mauvaise affinité pratique.

Certains porte-greffes reprennent tellement mal à la soudure avec les hybrides, au greffage sur place, que malgré leur bonne affinité dans la suite, les viticulteurs font une mauvaise spéculation en les utilisant. J'ai pu observer que la mauvaise reprise à la soudure dépend non seulement du porte-greffe, mais encore du greffon.

Désirant éclaircir ces questions, j'ai organisé dans la ferme de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse un important champ d'expériences pour l'étude de l'affinité. Les meilleurs hybrides actuels y sont greffés sur 22 porte-greffes différents. L'étude de ces combinaisons, commencée depuis la première année de greffage, ajoutée à l'observation et à l'interprétation des essais faits un peu partout en France, me permettra, je l'espère, d'apporter d'ici peu, quelques précisions dans ce que l'on peut appeler l'affinité pratique des hybrides pour les porte-greffes. Ce n'est d'ailleurs qu'une étape dans la question de l'utilisation des hybrides, car dans les régions où ces cépages sont susceptibles de trouver leur place, ce n'est pas à l'hybride greffé mais bien à l'hybride direct qu'appartient l'avenir.

LOUIS RIVES,
Maître de conférences d'agriculture à la Faculté des Sciences de Toulouse (Institut agricole).

LES BOISSONS D'HYBRIDES DEVANT LE JURY

Le concours des « Vins » (??) d'hybrides a eu lieu et s'est terminé par une appréciation qui est conforme à tout ce que nous avons écrit, et qui est une vraie condamnation de ces liquides. Il a fallu toute la bienveillance bien connue de l'aimable Président du Jury, pour atténuer les sévérités que son palais exercé l'aurait incité à formuler.

318 échantillons ont été soumis au jury et PAS UN SEUL n'a paru, après examen, mériter d'être assimilé à nos vins français.

La grosse majorité a été déclarée ne pouvoir constituer que des *boissons familiales pour ruraux*, joli euphémisme pour désigner ce que nous, Poitevins, baptisons tout bonnement « *Piquettes* ».

Quelques-uns (on ne nous dit pas combien) ont mérité les notes de 15 et voisines (avec maximum de 20) et peuvent servir de vins de coupages, ce qui, en bon français, veut dire que les meilleurs, ou plutôt les moins mauvais, sont incapables de se porter seuls comme vins de consommation directe, et le rapport continue par cette appréciation : « Tous sont *essentiellement différents de nos vins français* » qui, si aménuisée qu'elle soit, confirme ce que nous savons tous : les liquides produits par les producteurs directs cassent, piquent, aigrissent et tournent de peur aux premiers jours qui suivent la vinification ordinaire, celle qui est à la portée des simples vignerons.

Le jury a été si bien frappé par ces défauts de vinification, qu'il insiste fortement sur la nécessité de soumettre ces produits à des vinifications spéciales, mais quelles sont-elles? voilà ce qui sera longtemps inconnu des viticulteurs ordinaires. Il faut s'adresser à des « *As* » de la vinification, à des professeurs spécialisés pour trouver ces pratiques secrètes, indispensables pour rendre ces boissons un peu stables.

Malgré toutes les habiletés chimiques de nos préparateurs de laboratoires d'œnologie, on pourra longtemps, sinon toujours, dire de ces liquides, en parodiant le mot fameux du roi de Naples : « Vinifiez-les en Blanc, vinifiez-les en Rouge, ils f...icheront toujours le camp. »

Il n'est que temps que nos législateurs protègent et notre vignoble français et nos vignerons par une réglementation sévère.

On objecte que la liberté doit être laissée de planter ce qu'on veut, soit, admettons pour un instant la liberté pour chacun de s'empoisonner de piquette.

Il faudra pourtant bien interdire résolument la vente des cépages Hybrides sous des titres comme ceux que nous lisons dans les catalogues « Vins de Première qualité ». « Vin de liqueur », « Aussi bon que n'importe quel (ici des noms de nos cépages français les plus renommés) », etc., etc.

Nous avons une législation en matière de fraudes qui interdit de vendre des produits sous de fausses dénominations, mais elle est insuffisante dans

la matière qui nous occupe, car le malheureux viticulteur qui se laisse prendre aux formidables réclames que nous connaissons, ne sait à quoi s'en tenir qu'au bout de 4 ou 5 ans, après avoir fait des frais considérables d'achats de plants, et de culture.

Il faut faire autre chose, par exemple interdire d'abord l'introduction des cépages de producteurs directs dans les vignobles à grands vins et de crus. Puis il faut interdire la vente de ces boissons ou familiales ou de coupages, sous le nom de vin tout court. Il faut que les produits offerts aux consommateurs le soient sous leurs vrais noms, par exemple Boissons d'Hybrides, Boissons d'Américains, ou autres bien nets; alors il n'y aura plus de surprise, et nous ne verrons pas ce qui ce passe actuellement: les débitants de vins, profitant des cours ultra réduits que méritent ces liquides, les mettre en vente sous le nom tout simple de *vin*, sans spécification et au même prix que des vins véritables. Il faudrait réserver le nom de Vin exclusivement aux produits des cépages français.

Il importe de mettre un terme à des procédés qui entraînent la ruine des viticulteurs, et permettent d'extorquer aux consommateurs des prix exagérés pour des liquides dignes du nom de « boissons familiales ».

Il importe que nos législateurs défendent nos cultivateurs contre les fraudes multiples dont ils sont victimes, et du même coup notre beau vignoble de France.

LABERGERIE.

ACTUALITÉS

Encore la question des tarifs de transport des vins (L. C.). — La vérité sur la protection douanière agricole. — Importation des vins français en Allemagne. — Foires d'échantillons à Bordeaux, Dunkerque et Lille. — Le projet de relèvement du tarif douanier français et l'opinion suisse. — Mouvement des vins d'Algérie. — La Foire du printemps d'Avignon. — La fortune de la France. — Création du Syndicat national des bouilleurs de cru. — Le vin et la taxe sur les appellations d'origine. — Motion de protestation de la C. G. V. relative à l'évaluation forfaitaire des bénéfices de l'exploitation agricole. — Foire-Exposition des vins et alcools du Sancerrois. — Concours-Foire-Exposition d'Angoulême en 1925. — En Afrique du Nord : la Société agricole « Colonia ».

Encore la question des tarifs de transport des vins. — La question des tarifs de chemin de fer applicables au transport des vins vient de faire l'objet d'un intéressant débat à la Chambre des députés.

Le groupe viticole de cette Assemblée avait chargé l'un de ses membres d'interpeller M. le Ministre des Travaux publics à ce sujet ; mais plusieurs orateurs sont intervenus.

Ce débat sur l'un des problèmes les plus intéressants du vin a eu pour résultats de mettre plus en évidence les points suivants :

Tout d'abord les tarifs de transport concernant les vins ont été lourdement augmentés depuis 1914. Cette augmentation est plus forte, plus sensible qu'elle ne le paraît, car les Compagnies ne se sont pas bornées seulement à majorer de tant pour cent les tarifs kilométriques d'avant-guerre. Avant de procéder à cette majoration, elles ont purement et simplement supprimé le régime des tarifs spéciaux dont bénéficiaient la production et le commerce des vins.

Une autre constatation non moins évidente, c'est que l'augmentation des tarifs de transports des vins est beaucoup moins importante pour les vins

que pour les autres denrées ou marchandises. Ainsi le transport de fûts, voyageant par wagon complet, qui coûtait avant guerre 34 francs la tonne, coûte aujourd'hui 161 fr. 15. De même un wagon-réservoir payait avant 1914 pour le trajet Narbonne-Paris, un prix de 201 fr. 90; aujourd'hui, c'est 2.017 francs.

Divers autres exemples ont démontré que les tarifs avaient été, en somme, quintuplés pour les vins, tandis que pour les autres denrées ou marchandises les prix de transport avaient été à peine doublés ou triplés dans certains cas. C'est ainsi qu'une tonne de charbon qui payait avant guerre 0 fr. 50 pour le trajet de Decazeville à Pamiers, paye aujourd'hui 20 francs, soit à peine le double; qu'une tonne de tissus expédiée du Havre à Albi, qui coûtait 120 francs en 1914, coûte à l'heure actuelle 362 francs, c'est-à-dire le triple.

Et après avoir ainsi constaté la situation défavorable dans laquelle se trouvent les vins par rapport aux autres denrées ou marchandises en ce qui concerne les transports par chemin de fer, les divers orateurs se sont appliqués à démontrer les conséquences fâcheuses qui peuvent en résulter pour la production et le commerce des vins sans parler des intérêts du consommateur pour lequel toute élévation du tarif des transports entraîne une augmentation tout au moins égale du prix du vin.

Une première conséquence de cette évaluation excessive des tarifs de chemin de fer, c'est qu'elle contribue à l'extension de la culture de la vigne. En effet, les régions qui ne produisent pas de vins n'hésitent pas, en présence des frais élevés qu'elles ont pour s'en procurer, à délaisser d'autres cultures qui seraient beaucoup plus utiles au point de vue intérêt national, pour s'adonner à cette culture de la vigne et accroître ainsi les disponibilités de notre marché déjà encombré.

Encore faut-il remarquer que les terrains ainsi nouvellement plantés ne produisent que des vins médiocres; ce sont des circonstances tout-à-fait exceptionnelles qui leur ont fait donner cette destination et non pas les qualités de leur sol, le climat, etc., tous facteurs en un mot qui auraient pu justifier cette adaptation.

Une deuxième conséquence de cette augmentation des tarifs, c'est qu'elle favorise l'importation des vins étrangers ou coloniaux au détriment de la production nationale.

C'est ainsi, en ce qui concerne les vins de nos colonies, qu'avant la guerre, une tonne payait 95 francs pour le parcours Alger-Paris; aujourd'hui, elle paie seulement 145 francs. Par contre, une tonne transportée de Narbonne à Paris était tarifée 28 fr. 70 en 1914 à l'heure actuelle, plus du quintuple.

Pour les vins en provenance des pays étrangers, même constatation: ils viennent, avec des frais de transport moindres, concurrencer nos vins sur nos propres marchés. Ils concurrencent également nos vins d'Algérie. Par exemple, dans le Nord, sur le littoral de la Manche, les vins espagnols, portugais, transportés par eau, trouvent plus facilement preneur que les vins d'Algérie amenés par la voie de fer.

Une statistique nous fait connaître que, sur le réseau du Nord, alors que le transport des vins a augmenté ces dernières années et est passé de 486.000 tonnes en 1921, à 484.000 en 1912 et à 569.000 tonnes en 1923, les vins du Midi amenés dans cette région ont diminué de quantité: 101.000 tonnes en 1921, 87.000 en 1922, 96.000 en 1923: ce sont notamment les vins d'Espagne et d'Italie amenés par bateau jusqu'aux ports de la Manche qui sont venus prendre leur place.

Enfin, troisième conséquence, cette majoration de tarifs de chemin de fer est une source de difficultés lors de la négociation de traités de commerce. Afin de protéger nos produits contre les apports de l'étranger, afin de compenser l'infériorité résultant pour eux de vente en frais de transports plus élevés, les Pouvoirs publics s'efforcent d'établir des droits de douane appropriés afin de rétablir tout au moins l'équilibre, et cette majoration des droits de douane ne va pas sans soulever des protestations des pays intéressés ou provoquer des mesures de représailles, etc.

Il a paru, au contraire, que les tarifs des chemins de fer français de-

vaient être remaniés non seulement pour permettre aux vins français de soutenir la concurrence étrangère, mais aussi d'aller concurrencer chez eux les vins exotiques.

C'est parce que nos vins paient des prix de transport trop élevés que nous ne pouvons les envoyer à l'étranger : une tonne de vin qui, en 1914, payait 39 fr. 35 pour être amenée à la frontière belge, paie aujourd'hui 113 fr. 90. Comment s'étonner après cela si les exportations françaises, qui atteignaient 4 millions d'hectolitres en 1870 et en 1875, ne sont plus que de 1.200.000 hectolitres en 1922 et de 1.500.000 en 1923.

Cependant, il y a, à nos portes, des marchés à conquérir : l'Allemagne, la Suisse, la Belgique. Mais comment les attendre ? Les Compagnies françaises n'étant pas d'accord, il a suffi du refus de la Compagnie de l'Est pour que le tarif de 25 % de réduction ne soit pas accordé pour ces transports. Et cependant cette même Compagnie consent des réductions de tarif pour l'expédition des champagnes à Rouen, à Dieppe. Et chose plus choquante encore, alors que cette réduction de tarif de 25 % n'est pas encore accordée aux vins français, certains produits mécaniques bénéficient de réductions allant jusqu'à 65,3 % pour 400 kilomètres et 68 % pour 600 kilomètres.

Prenons exemple sur l'Italie, elle accorde à ses vins exportés à l'étranger des réductions de tarif qui allant jusqu'à 50 % constituent de véritables primes à l'exportation : aussi a-t-elle écoulé en très peu de temps 815.000 hectolitres chez ses voisins.

Une diversion s'est produite au cours de ce débat : il a été demandé que les droits de circulation sur les vins soient établis en tenant compte de la valeur de ce produit : il est peut-être excessif, a-t-on dit en substance, qu'un droit de 15 francs par hectolitre qui avait été fixé à ce taux lorsque le cours du vin était de 150 francs environ, soit maintenu lorsque le prix de cette boisson n'est plus que de 50 francs.

Disons pour être juste que cette discussion sur les frais de transport par chemin de fer était motivée par les tarifs applicables depuis le 1er janvier 1925.

M. le Ministre des Travaux Publics a fait observer, avec juste raison, que ces critiques étaient un peu tardives puisque de nouveaux tarifs allaient être mis en vigueur à partir du 16 mars 1925.

Nous estimons que ce débat n'a pas été inutile, puisqu'il a mis pleinement en lumière le rôle important que jouent les tarifs de transport dans la production et le commerce des vins et qu'il a souligné une fois de plus les répercussions heureuses ou les résultats défavorables que peuvent provoquer ces tarifs de chemin de fer.

M. le Ministre des Travaux Publics a parlé du rétablissement des tarifs spéciaux par région supprimés depuis 1914.

Il a reconnu que l'augmentation du barème des frais accessoires de transport avait entraîné des conséquences que l'on n'avait pas prévues. D'ailleurs, par arrêté paru au *Journal officiel* du 13 mars 1925, ces frais accessoires ont été sensiblement réduits.

Parlant ensuite de l'exportation des vins, le Ministre a promis qu'il insisterait vivement pour que le tarif qui prévoit une réduction de 50 % pour les vins d'exportation et de 25 à 50 % pour les parcours supérieurs à 800 kilomètres soit définitivement adopté par l'ensemble des réseaux.

Il a dit enfin que le Parlement sera appelé à discuter dans un projet de loi toutes les augmentations de tarifs de marchandises qui ont eu lieu depuis le 1er janvier 1923.

Finalement, l'ordre du jour suivant a été adopté : « La Chambre invite le gouvernement à étudier, conformément aux résolutions de la Commission interministérielle de la viticulture, la révision des tarifs de transport des boissons hygiéniques, en vue du réajustement des tarifs de base et elle lui fait confiance pour homologuer dans le délai le plus court les tarifs de transport à l'exportation, qui permettent au commerce français de lutter sur le marché des nations importatrices avec les nations concurrentes ».

L. C.

La vérité sur la protection douanière agricole. — La librairie de la Maison rustique, 26, rue Jacob, à Paris, vient d'éditer une brochure : « La vérité sur la protection douanière agricole », par M. Louis Machefel, chef de l'Office des renseignements agricoles au Ministère de l'Agriculture.

Dans cet ouvrage, M. Machefel, qui est un spécialiste des questions douanières agricoles, expose en quelques pages, dans un style rapide et clair, la situation tout à fait désavantageuse dans laquelle se trouve l'agriculture française au point de vue douanier.

L'auteur nous présente d'abord un résumé de la technique douanière : traités de commerce : régimes d'exception (admission temporaire, drawback, primes à l'exportation) ; arguments pour ou contre le libre-échange, le protectionisme, etc.

Mais ce qui nous intéresse surtout dans cet ouvrage, c'en est, d'abord, l'historique. Nous y voyons encore une fois, tout au long de cet exposé, que, durant plusieurs siècles, l'agriculture française a été, si l'on peut dire, l'éternelle sacrifiée.

Ce régime défavorable remonte bien avant Colbert qui ne fit, en cette matière, que partager la manière de voir de ses prédécesseurs.

Sous le second Empire, au temps du libre-échange, les produits agricoles firent seuls les frais de ces tractations qui tendaient à resserrer, à activer les relations commerciales.

Même à cette époque-là, l'industrie française fut protégée contre la concurrence étrangère par des droits ad valorem allant parfois jusqu'à 50 %.

Un peu plus tard, le tarif de 1881 ignore l'agriculture.

En 1892, en 1910, quelques satisfactions sont accordées cependant aux intérêts agricoles.

La guerre de 1914 arrive : le gouvernement suspend les droits à l'importation de très nombreux produits agricoles, droits qui, pour la plupart, ne sont pas encore réappliqués ; par contre, les exportations de certaines denrées agricoles sont prohibées.

Deux autres mesures viennent aggraver cette situation : la taxation des denrées sanctionnée par la réquisition. Et, pendant ce temps, l'industrie française est garantie contre les importations des autres pays par plusieurs augmentations successives des droits de douane.

Aussi M. Chéron, ancien Ministre de l'Agriculture, peut-il dire dans la préface de cet ouvrage : « On trompe l'opinion publique en affirmant que l'agriculture (française) bénéficie de lois et de décrets qui la protègent abusivement contre la concurrence étrangère. C'est la moins protégée de toutes nos industries. Vous avez donc raison de combattre l'erreur en rappelant la vérité ».

Un deuxième point de cette étude a attiré notre attention. Quelques pages y sont spécialement consacrées au régime douanier des principaux produits agricoles : produits animaux ou produits végétaux.

Or, parmi les produits végétaux étudiés figure la vigne.

Deux constatations en ce qui concerne la vigne ont retenu notre attention.

D'abord, le taux des droits de douane appliqués actuellement aux vins étrangers importés en France est inférieur à celui de 1806, ce qui amène M. Machefel à dire : « Nous serions heureux de connaître un autre produit protégé par des droits de douane plus réduits qu'il y a un siècle ».

Deuxième constatation : la politique douanière actuelle a pour conséquence d'imposer à la viticulture française, qui est cependant la plus importante du monde, l'obligation d'absorber le trop plein de la viticulture de l'Espagne, dont la consommation par tête est, du reste, inférieure de 60 % à la consommation française. Et de conclure avec l'auteur : quelle industrie française consentirait à ce régime ?

Et ainsi, après avoir lu ce livre, on est amené à se poser la question que nous nous étions déjà posée : comment se fait-il que les intérêts agricoles soient toujours ainsi sacrifiés en matière douanière ? Cependant, la France est un pays principalement agricole, aujourd'hui bien moins qu'hier. Dès lors, comment expliquer que les intérêts de la majorité aient toujours

dû s'incliner devant ceux de la minorité? On nous a cependant appris le contraire.

La réponse à cette question nous est donnée dans l'introduction de cet ouvrage par M. Henry Girard, membre de l'Académie d'Agriculture.

« Il est notoire, dit-il, que l'opinion des hommes massés dans les villes, sur une petite surface, a plus de poids près des Pouvoirs Publics que celle de ceux qui vivent épars dans les campagnes. Il est encore notoire que les corporations où de très grands capitaux se trouvent en peu de mains ont plus d'influence que celles dont les membres, si nombreux soient-ils, ont individuellement des ressources modestes. Voilà précisément pourquoi, en matière de législation douanière, les cultivateurs n'ont jamais obtenu leur dû. »

Importaton des vins français en Allemagne. — Le Ministre de l'Intérieur vient de rappeler aux gouvernements des Etats allemands que les vins étrangers introduits en Allemagne ne doivent pas, lorsqu'ils contiennent de l'anhydride sulfureux, être traités d'après la loi allemande, mais être autorisés à l'importation quand ils peuvent être mis en vente d'après les prescriptions de leur pays d'origine.

En conséquence, les vins français contenant de l'anhydride sulfureux seront autorisés à pénétrer en Allemagne lorsque les quantités employées seront telles que le vin ou le vin doux ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 100 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 % en plus de ces quantités est toléré.

Foires d'échantillons à Bordeaux, Dunkerque et Lille. — Des Foires d'échantillons auront lieu aux dates suivantes et dans les villes ci-après : à Bordeaux, du 15 au 30 juin; à Dunkerque, du 10 au 25 juillet; à Lille, du 10 au 25 août 1925.

Le projet de relèvement du tarif douanier français et l'opinion suisse. — Le projet de relèvement du tarif douanier français, déposé le 21 novembre dernier, a suscité en Suisse une vive émotion.

Les milieux helvétiques craignent que l'élévation des droits de douane en France ne portent un préjudice considérable à leur commerce d'exportation.

Et, après avoir ainsi exprimé leur appréhension, ils ne cachent pas que des mesures de rétorsion pourraient être prises vis-à-vis des produits français.

C'est le Bulletin mensuel de la Chambre de Commerce suisse en France qui dit que, lorsqu'il existe d'étroites relations commerciales entre deux pays, comme il en existe actuellement entre la France et la Suisse, lorsque deux Etats sont dans une telle situation d'interdépendance, l'un d'eux ne pourrait se permettre d'abuser de barrières douanières sans provoquer immédiatement des mesures de représailles de l'autre Etat.

La Suisse est un sérieux débouché pour nos vins. Nous espérons que le projet qui est l'objet d'une si vive appréhension de la part de nos voisins sera amendé ou ne contiendra aucune clause qui serait de nature à réduire nos exportations dans ce pays.

Mouvement des vins d'Algérie. — Pendant les trois derniers mois de la campagne 1924-25, en Algérie, les sorties de vins de la propriété se sont élevées à 1.100.424 en octobre, 1.100.424 en novembre, 594.642 en décembre, ce qui, avec les 715.427 hectolitres des mois antérieurs, donne un total de 3.442.137 hectolitres.

A la fin décembre 1924, les stocks chez les récoltants s'élevaient à 1 million 148.796 hectolitres.

Par comparaison à la précédente campagne, il y avait eu 4.284.863 hec-

tolitres sortis de la propriété au cours de l'année 1923 et les stocks chez les commerçants s'élevaient en fin décembre 1923 à 1.089.492 hectolitres.

La Foire du Printemps d'Avignon. — La Foire du Printemps aura lieu à Avignon du 25 avril au 3 mai. Cette exposition comprendra notamment les principaux produits agricoles de la région. D'ailleurs, voici le palmarès de cette manifestation agricole :

Du 25 avril au 3 mai : exposition du matériel et des produits agricoles ;
Du 25 au 29 avril : exposition-concours des produits maraîchers ;
Le 26 avril : exposition canine internationale ;
Les 26 et 27 avril : Congrès des vins de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône ;
Les 29 et 30 avril : foire aux chevaux et aux bestiaux ;
Le 1er mai : expériences de motoculture et d'appareils de défoncement ;
Le 2 mai : foire aux automobiles.

La fortune de la France. — Il est certes difficile et peut-être impossible de connaître le montant global des revenus de tous les Français. Ce n'est que par approximation que l'on peut évaluer ce chiffre.

L'Administration des finances possède cependant le nombre des revenus atteints par l'impôt général. Il résulte d'une statistique établie par cette Administration que le nombre des contribuables imposés en 1923 pour les revenus de 1922 se décompose ainsi :

862.968	possèdent de	7.100	à	50.000	francs de revenus.
42.909	possèdent de	50.100	à	100.000	francs de revenus.
21.616	possèdent de	100.000	à	1.000.000	francs de revenus.
216	possèdent au-dessus de 1 million de francs.				

Création du Syndicat national des Bouilleurs de cru. — Le Syndicat national des bouilleurs de cru a été fondé à Tours le 1er mars 1925.

Le Président d'honneur de ce Syndicat est M. Camuzet, député, président du Groupe des bouilleurs de cru de la Chambre des Députés. Le Président est M. Edouard Dessein, député, président du Syndicat des bouilleurs de cru de la Haute-Marne.

Le vin et la taxe sur les appellations d'origine. — Au cours de l'année 1924 la quantité de vins qui a été soumise à la taxe sur les appellations d'origine s'est élevée à 330.000 hectolitres.

Motion de protestation de la C. G. V. relative à l'évaluation forfaitaire des bénéfices de l'exploitation agricole. — Le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Vignerons,

Considérant que le projet de loi de finances pour 1925, adopté par la Chambre des Députés, maintient le régime du forfait pour l'assiette de l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole, mais que, par son article 5, il fait de cet impôt cédulaire un impôt progressif.

Considérant que cette mesure fiscale ne pourrait se justifier que si les bénéfices de la grande culture étaient proportionnellement plus élevés que ceux de la petite culture, ce qui ne saurait être soutenu ;

Considérant au surplus que la progression établie est beaucoup trop rapide ;

Que son application aurait pour conséquence de surtaxer un petit nombre d'exploitants et de supprimer en fait le forfait pour ces derniers ;

Qu'en effet, le bénéfice évalué forfaitairement d'après le texte adopté dépasserait sensiblement pour eux le bénéfice moyen que peut leur donner leur exploitation, ce qui les mettrait dans l'obligation de déclarer leur revenu réel, alors que la Chambre des députés a manifesté de toute évidence son intention de maintenir le forfait pour tous les agriculteurs sans exception ;

Considérant enfin que l'introduction de la progression dans un impôt cé-

dulaire constitue une menace grave et dangereuse pour toutes les catégories de contribuables;

Proteste énergiquement contre le système de progression établi par l'article 5 du projet de loi de finances voté par la Chambre des Députés, et demande instamment au Sénat d'amender ce texte dans un sens plus équitable.

Foire-Exposition des vins et alcools du Sancerrois (25 et 26 avril 1925). — Pour faire mieux apprécier ses crus si distingués et aussi dans le but d'établir un courant suivi de relations entre les négociants et les viticulteurs, l'Union Viticole et Agricole Sancerroise organise, pour les 25 et 26 avril 1925, une *Foire-Exposition* où seront présentés aux acheteurs les vins blancs, les vins rouges et les eaux-de-vie de l'arrondissement de Sancerre.

Chaque Syndicat, dans une petite exposition personnelle, groupera les produits de ses adhérents; ceux-ci se tiendront à la disposition des visiteurs pour fournir toutes indications utiles ou, en cas d'empêchement, ils donneront instructions et renseignements au représentant de leur Syndicat. Les bouteilles, autant que possible du type Bourgogne, seront munies d'étiquettes fournies par l'Union Agricole et Viticole Sancerroise.

Les agriculteurs ou fabricants de la région qui auraient des produits locaux intéressants à faire connaître au public (fromages de chèvres, miel, etc.), sont invités à les présenter; des récompenses pourront leur être accordées.

Les constructeurs, les fabricants et les négociants en matériel viticole, vinicole ou en produits œnologiques, auront des places réservées et toutes facilités leur seront données pour leurs démonstrations au public.

Pour cette intéressante manifestation agricole, la municipalité de Sancerre a bien voulu mettre gracieusement à la disposition des viticulteurs la spacieuse Halle de la Ville; seul le matériel encombrant ne pourra être reçu dans l'enceinte du Concours, mais des emplacements pourront lui être réservés à l'extérieur.

Attribution des récompenses. — Un Jury de dégustateurs spécialistes choisis en dehors de l'arrondissement décernera des médailles d'argent, des médailles de bronze et des diplômes de médailles aux Syndicats qui réuniront l'ensemble le plus intéressant et, dans chaque catégorie, aux exposants des meilleurs produits.

Les vins et alcools seront classés de la façon suivante :

Première catégorie. — Vins blancs

1re classe. — Vins vieux pur Sauvignon.
2e classe. — Vins de l'année de cépages mélangés.
3e classe. — Vins de l'année pur Sauvignon.
4e classe. — Vins de l'année de cépages mélangés.

Deuxième catégorie. — Vins rouges

5e classe. — Vins vieux pur Pinot.
6e classe. — Vins vieux de cépages mélangés.
7e classe. — Vins de l'année pur Pinot.
8e classe. — Vins de l'année de cépages mélangés.

Troisième catégorie. — Eaux-de-vie

9e classe. — Eau-de-vie de vin vieille.
10e classe. — Eau-de-vie de vin nouvelle.
11e classe. — Eau-de-vie de marc vieille.
12e classe. — Eau-de-vie de marc nouvelle.

Adhésions. Renseignements. — M. Supplisson, Secrétaire de l'Union Agricole et Viticole à Sancerre, se tient à la disposition des intéressés pour fournir toutes indications utiles. Les adhésions seront reçues par lui, jusqu'au 15 avril, délai de rigueur. Les Syndicats sont priés de réunir le plus rapidement possible les noms de leurs adhérents et d'indiquer, pour chacun

d'eux, le nombre d'échantillons présentés et la catégorie dans laquelle ils demandent à concourir.

Concours-Foire-Exposition d'Angoulême en 1925. — Le Concours agricole d'Angoulême, organisé par la Société d'Agriculture de la Charente et l'Office agricole départemental avec le concours de la Société d'Aviculture et d'élevage de la Société charentaise d'Apiculture, aura lieu du vendredi 24 au lundi 27 avril 1925.

Cette manifestation, qui est appelée, comme par le passé, à être l'une des importantes de la région du Sud-Ouest, comprendra les sections suivantes :

Concours de reproducteurs des espèces bovine (races beurrières et laitières), ovine et porcine. — Chiens de berger et de garde. — Concours d'Aviculture et d'Apiculture. — Machines et instruments agricoles d'intérieur et d'extérieur des fermes. — Horticulture. — Produits agricoles et horticoles. — Vins et Cognacs. — Beurres et fromages. — Artisanat et Art local. — Enseignement agricole.

Le programme détaillé des différentes sections du Concours sera incessamment inséré dans les journaux locaux et adressé dans toutes les mairies du département où les intéressés pourront en prendre connaissance. Il sera, en outre, ainsi que des feuilles de déclarations, mis à la disposition des personnes qui en feront la demande à l'Office agricole départemental, 38, rue Massicault, à Angoulême.

Le dernier délai pour se faire insrire est le 10 avril et les déclarations, accompagnées des droits d'entrée, devront parvenir, avant cette date, à M. Vergeaud, trésorier de la Société d'Agriculture, 35, rue Laferrière, à Angoulême.

En Afrique du Nord. — La Société agricole « Colonia ». — L'Association des anciens élèves de l'Institut Agricole d'Algérie a fondé une société d'intérêt collectif agricole qui, sous la raison sociale « Colonia », va exploiter dès 1925 un domaine d'une valeur initiale de 1 million de francs environ.

Le but de la Société, dans l'esprit des organisateurs, est de donner aux ingénieurs sortant du grand établissement scientifique de Maison-Carrée une instruction pratique, technique, en rapport avec leurs fortes études théoriques.

Intention fort louable : ils sortent de Maison-Carrée, une soixantaine chaque année, qui ne trouvent de situations agricoles en Afrique du Nord qu'autant qu'ils ont déjà de sérieuses références et qu'ils ont effectué un ou plusieurs cycles de travaux culturaux effectifs. Faute de quoi, un grand nombre de ces jeunes gens quittent la terre, ou même quittent à jamais nos possessions nord-africaines.

La colonisation, pour ces raisons, a donc tout à gagner dans le bon développement de la Société « Colonia ».

Le Gouvernement Général de l'Algérie l'a si bien compris qu'il a décidé de participer à l'achat de l'objet social pour une part égale à la moitié des frais engagés : soit pour environ 500.000 francs à titre d'avance à long terme et sans intérêt.

Cet appui moral et financier puissant fait de la Société actuellement en formation une affaire de toute sécurité et d'un intérêt presque unique.

Le domaine que la Société « Colonia » se propose d'exploiter — domaine de praticiens instruits — sera un continuel exemple d'exploitation du sol par les méthodes les plus rationnelles et les plus rémunératrices.

Le capital social proprement dit est fixé à 250.000 francs divisé en 2.500 parts de 100 francs chacune qui recevront un intérêt *minimum* de 7 % prélevé sur les bénéfices.

Une part de ce capital social, si minime soit-elle, représente donc de la *Terre* et de la terre qui rapporte.

La Société « Colonia » ne peut trouver auprès des capitalistes français qui s'intéressent aux questions coloniales qu'un accueil des plus favorables.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 335 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 160 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 175 à 185 francs la pièce ; de Blois, de 150 à 170 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 170 à 210 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 150 à 170 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 120 à 130 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 275 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 700 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 25 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 25 à 7 fr.

Midi. — *Nîmes (23 mars 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 45 à 58 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, 400 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 230 à » fr.

Montpellier (24 mars). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 47 à 60 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 60 à 65 francs l'hectolitre, vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à 400 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 225 à » francs l'hectolitre.

Béziers (27 mars). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 52 à 55 francs ; de 9°, de » à » francs ; de 10° à 11°, de 56 à 63 francs ; vins rosés, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 400 à 405 francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de 375 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 370 fr. à 390 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 mars 1925.

Récolte 1924, de 10 à 11°, de 60 à 65 francs ; de 11 à 13°, de 65 à 75 fr. l'hectolitre. Avec appellation d'origine Minervois et pour retiraisons immédiates. En logé pas d'affaires.

Carcassonne (28 mars). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 49 fr. à 65 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (28 mars). — Vins : Récolte 1924 : sous marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 49 à 56 francs ; de 10 à 12°, de 56 à 68 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16°, de 190 à 210 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (23 mars). — La cotation pour des vins très bien constitués est fixée de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré ; la propriété ne cède que difficilement et les transactions ne sont pas d'une grande envergure.

Quelques demandes de facquez ont été faites de 7 fr. 50 à 8 francs le degré.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 128 fr. 00 à 136 fr. 00 ; orges, 90 fr. à 115 fr. ; escourgeons, 104 fr. à 112 fr. ; maïs, 89 à 97 fr. 50, seigle, 100 fr. à 107 fr. 00; sarrasin, 89 fr. 00 à 94 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 86 fr. 50 à 91 fr. 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 127 fr. 38. — Buenos-Ayres, 117 fr. 78. — Chicago, 117 fr. 20. — Sons, 49 fr. 00 à 55 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 85 fr. ; jaune commune, 44 à 50 fr.; Saucisse rouge, de 52 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 70 à 105 fr. ; paille d'avoine, de 70 à 105 fr. ; paille de seigle, 70 à 105 fr. ; foin, 140 à 180 fr.; luzerne, 155 à 205 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 107 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 82 fr. 00 (Marseille); palmistes 78 fr. 00; de coprah, 77 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 201 fr. 50 à 202 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 12 fr. 00 — Veaux, 4 fr. 00 à 12 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr 00. — Porcs, 6 fr 00 à 10 fr. 00.

Crème de tartre 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré pris à la propriété.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), » fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 147 fr. les 100 kilos. — **Soufre trituré** 98/99 0 0, la balle de 100 kilos, 147 francs. — **Chaux**, 22 francs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kg. — Poires communes : 60 à 150 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 20 fr. le 100. — Bananes : 70 à 130 fr. — Ail : 300 à 700 fr. — Champignons : 900 à 1.250 fr. — Choux-fleurs : de 130 à 275 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 450 à 500 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 1.200 à 1 400 fr. — Oranges d'Algérie, de 170 à 220 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 300 francs. — Pommes communes, 100 à 180 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 22 au samedi 28 mars 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	7 »	— 1 »	3 »	2	....22....	12 »	— 1 »	5. 5	»
Lundi.....	6 »	— 1 »	2. 5	3	....23....	10 »	— 2 »	4 »	4
Mardi.....	8 »	— 3 »	2. 5	»	....24....	9 »	— 2 »	3. 5	»
Mercredi..	10 »	2 »	6 »	0.4	....25....	9 »	— 2 »	3. 5	»
Jeudi.....	7 »	3 »	5 »	1	....26....	11 »	3 »	7 »	0.5
Vendredi..	7 »	2 »	4. 5	12	....27....	4 »	2 »	3 »	8
Samedi....	5 »	2 »	3. 5	11	....28....	5 »	3 »	4 »	3.2
		STRASBOURG					MONTPELLIER		
Dimanche.	11 »	— 2 »	4. 5	1.5	....22....	14 »	3 »	8. 5	»
Lundi.....	6 »	0 »	3 »	»	....23....	11 »	1 »	6 »	»
Mardi.....	6 »	1 »	3. 5	»	....24....	8 »	1 »	4. 5	2
Mercredi..	9 »	— 3 »	3 »	»	....25....	10 »	5 »	7. 5	0.1
Jeudi.....	11 »	5 »	8 »	»	....26....	8 »	5 »	6. 5	21
Vendredi..	» »	5 »	» »	0.2	....27....	10 »	4 »	7 »	12
Samedi....	12 »	6 »	9 »	3	....28....	11 »	3 »	7 »	1
		LYON					BORDEAUX		
Dimanche.	11 »	— 1 »	5 »	»	....22....	12 »	» »	» »	»
Lundi.....	8 »	0 »	4 »	»	....23....	10 »	» »	» »	»
Mardi.....	6 »	1 »	3. 5	0.1	....24....	10 »	— 4 »	3 »	»
Mercredi..	6 »	2 »	4 »	»	....25....	11 »	— 5 »	3 »	»
Jeudi.....	7 »	3 »	5 »	6	....26....	11 »	0 »	5. 5	»
Vendredi..	9 »	4 »	6. 5	0.3	....27....	10 »	0 »	5 »	11
Samedi....	11 »	3 »	7 »	0.2	....28....	» »	» »	» »	8
		MARIGNANE					NANTES		
Dimanche.	12 »	— 2 »	5 »	»	....22....	10 »	1 »	5. 5	1
Lundi.....	11 »	4 »	7. 5	»	....23....	7 »	— 1 »	3 »	»
Mardi.....	7 »	3 »	5 »	46	....24....	8 »	— 4 »	2 »	»
Mercredi..	10 »	6 »	8 »	8	....25....	10 »	3 »	6. 5	2
Jeudi.....	8 »	5 »	6. 5	14	....26....	10 »	0 »	5 »	»
Vendredi..	11 »	6 »	8. 5	17	....27....	8 »	4 »	6 »	0.1
Samedi....	9 »	3 »	6 »	»	....28....	7 »	4 »	5. 5	2

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. Gᵉ D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.